MISTERIOS DEL MUNDO

GRAVITY

Ron Brugal 1888, Ketel One Vodka, Amaro di Tartufo bianco Paradiso, remolacha y zabaione de café.

Alérgenos: lactosa y huevo en cóctel, lactosa y frutos secos en garnish

★★☆☆☆ | 15€

DULCE · TERROSO · CREMOSO

ALIENS

Tequila Don Julio Blanco, cordial de nopal y concentrado efervescente de pomelo.

Alérgenos: lactosa en garnish

★★★☆☆ | 16€

FRESCO · MINERAL · ÁCIDO

MILKY WAY

Cordial de te milk oolong, pomelo, cítrico, sirope de sésamo, pera y mirin.

Sin alcohol

☆☆☆☆☆ | 12€

DULCE · ÁCIDO · AFRUTADO

TLALOC

Tequila Patron Blanco, Mezcal Montelobos, licor de cacao y tamarillo y chutney de pimientos verdes.

Alérgenos: lactosa en garnish

★★☆☆☆ | 16€

FRESCO · HERBAL · PpicANTE · ESPECIADO

MESSENJA

Agua de coco, umeboshi, shio koji, shiso morado, wasabi y Perrier.

Sin alcohol

Alérgenos: lactosa en garnish

☆☆☆☆☆ | 12€

FLORAL · AROMÁTICO · GASTRONÓMICO · FRESCO

NAZCA

Brandy Torres Alta Luz, leche de tigre de manzana y uva, cordial de maíz y estragón y cordial de té floral.

★★☆☆☆ | 15€

FLORAL · ÁCIDO · SABROSO

ATLANTIDE

Gin Tanqueray TO, vodka Altamura, licor de mastiha, cordial marino, bergamota redestilada y agua de tomate.

Alérgenos: lactosa en garnish

★★☆☆☆ | 18€

FRESCO · MARINO · CÍTRICO

DRY STORM

Whisky Johnny Walker Gold, remolacha, licor de hojas de higa, Vermut Mancino Secco, bitter de musgo y jerez Tío Pepe.

Alérgenos: sulfitos en cóctel

★★★★☆ | 17€

TERROSO · SECO · HERBÁCEO

SECRET OF JAVA

Ron Diplomático Reserva, Shochu de plátano, Vermut Mancino de avellana, té de caramelo salado y espuma de plátano.

Alérgenos: frutos secos en cóctel, gluten, cacahuete en garnish

★★☆☆☆ | 15€

AFRUTADO · SECO · GASTRONÓMICO

ENIGMA

Vodka Altamura con infusión de pino, cordial de frutos rojos, hidromiel de pino mugo y limón.

Alérgenos: lactosa y huevo en garnish

★★★☆☆ | 15€

BALSÁMICO · AFRUTADO · FRESCO

SUBTERRANIUM

Ron Zacapa 23 con leche de cabra, licor de heno, apionabo, manzana y cordial de rábano picante.

Alérgenos: lactosa en cóctel y garnish

★★★☆☆ | 15€

TERROSO · FRESCO · GASTRONÓMICO · ESPECIADO

REVIVAL NEGRONI

Tequila Espolòn Reposado, Campari, vermut Mancino, mantequilla de setas y chocolate y dashi.

Alérgenos: lactosa en cóctel

★★★★☆ | 18€

UMAMI · GASTRONÓMICO

RAMSES

Gin Roku, genever, vermut de lúpulo, vino cordial, amaro Savoia y yogurt ayran.

Alérgenos: lactosa y sulfitos en cóctel, lactosa y huevo en garnish

★★★☆☆ | 16€

AMARGO · AFRUTADO · FLORAL

HIDDEN ISLAND

Ron Santa Teresa 1796, carrot cake, Remy Martin, crema de coco salicornia y lemongrass y sirope de pimientas.

Alérgenos: lactosa en cóctel y garnish

★★☆☆☆ | 16€

CREMOSO · AROMÁTICO · MARINO

LOS CLASICOS

ON FIRE

Bulleit Bourbon, Calvados Avallen, boniato, leche ahumada, Romate oloroso.

2 personas

Alérgenos: lactosa en cóctel, pescado y lactosa en garnish

★★★☆☆ | 32€

AHUMADO · TOSTADO · MELOSO

KRIPTONITE

Gin MG, Gin Príncipe de los Apóstoles, shiso, lemongrass y pimienta de Sichuan, ribolleriva, licor eléctrico, cordial de pomelo, bitter de chocolate y aceite esencial de lima keffir.

★★★★☆ | 15€

ELÉCTRICO · AGRIDULCE

THE CLOUD

Mezcal Unión, hibiscus, amaro Montenegro, vermut Mancino Secco, sirope de abedul, Perrier y nube de café.

★★★☆☆ | 17€

AHUMADO · REFRESCANTE · PENETRANTE

GREAT GATSBY

Whisky The Macallan 12 DC, miel de trufa blanca, amaro, esencia de lavanda y ahumado con tabaco de vainilla y chocolate.

Alérgenos: lactosa en garnish

★★★★☆ | 20€

AHUMADO · POTENTE

BELLINO

Puré de melocotón, mosto de uva.

Sin alcohol

Alérgenos: melocotón en cóctel

☆☆☆☆☆ | 10€

SUAVE · REFRESCANTE · DULCE

SUPERCOOL MARTINI

Gin trufa blanca Paradiso, vermut Mancino Secco, semilla de mostaza y aceituna gordal.

Alérgenos: mostaza en cóctel

★★★★☆ | 14€

SECO · CONGELADO

MEDITERRANEAN TREASURE

Vodka Ketel One, Fino sherry, hojas de ostras, zumo de limón, miel de agave, cilantro y clara de huevo.

Alérgenos: huevo en cóctel

★★☆☆☆ | 15€

AHUMADO · ESPECIADO